

## **BAB II TINJAUAN TEORI**

### **2.1 Tinjauan Teori**

#### **2.1.1 Pengertian Kantin Sekolah**

Menurut Susilowati dan Kuspriyanto (2016), kantin atau warung di sekolah adalah salah satu tempat untuk membeli makanan bagi siswa. Kantin sekolah memiliki fungsi yang krusial dalam menyampaikan informasi mengenai kesehatan dan dapat memengaruhi pola makan siswa sehari-hari melalui pilihan menu yang disediakan. Kantin sekolah dapat menjadi alternatif untuk sarapan dan makan siang yang biasanya diambil di rumah, serta menawarkan camilan dan minuman yang sehat, aman, dan bernutrisi.

Kantin merupakan sebuah bangunan yang dilengkapi dengan berbagai perlengkapan yang digunakan untuk proses pembuatan, penjualan, atau penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk kelompok masyarakat tertentu (Anwar dkk, 2000).

Kantin yang sehat di sekolah adalah salah satu elemen penting yang harus ada dalam lembaga pendidikan, sesuai dengan undang-undang Pemerintah Republik Indonesia nomor 19 tahun 2005 mengenai standar pendidikan nasional. Kantin di sekolah berperan sebagai pendukung aktivitas pendidikan ketika dapat beroperasi dengan memperhatikan faktor kebersihan serta menyediakan makanan yang sehat dan bergizi. Akan tetapi, faktanya belum semua sekolah memiliki kantin yang memenuhi kriteria Kesehatan (Februhartanty & Dkk, 2018).

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kantin Sekolah. Tujuannya adalah untuk menjamin kesehatan lingkungan dan keamanan pangan, khususnya di lingkungan sekolah.

1. Lokasi dan bangunan

- Terletak di area yang bersih dan jauh dari sumber pencemaran (wc, tps, saluran pembuangan).
- Memiliki bangunan permanen dengan struktur yang kokoh dan mudah dibersihkan.
- Lantai kedap air dan tidak licin.

2. Penyediaan air bersih

- Air yang digunakan harus bersih.
- Tersedia bagi keperluan memasak, mencuci, dan kebersihan pribadi.

3. Hygiene dan sanitasi

- Tersedia tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir.
- Tersedia tempat sampah tertutup, tidak bocor, dan dibuang secara rutin.
- Pengelolaan limbah cair dan padat dilakukan dengan cara yang higienis.

4. Pengelolaan makanan dan minuman

- Makanan serta minuman yang disajikan tidak membahayakan, tidak mengandung zat-zat berbahaya (boraks, formalin, pewarna tekstil, dan lain-lain).
- Bahan makanan disimpan di tempat bersih dan tertutup.
- Memisahkan makanan yang sudah dimasak dan yang mentah untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.

#### 5. Peralatan masak dan makan

- Terbuat dari bahan tahan karat, mudah dibersihkan, dan tidak beracun.
- Disimpan dalam kondisi bersih dan tertutup.
- Peralatan harus dicuci setelah digunakan.

#### 6. Tenaga pengelola kantin

- Dalam kondisi bugar dan tidak terjangkit penyakit menular.
- Memiliki pengetahuan dasar tentang hygiene dan sanitasi pangan.
- Memakai pakaian kerja yang bersih, apron, penutup kepala, serta sepatu.

#### 7. Pengawasan dan evaluasi

- Kantin sekolah harus siap diawasi oleh petugas kesehatan lingkungan dari puskesmas/dinas kesehatan
- Evaluasi dilakukan secara berkala dan hasilnya didokumentasikan.

Kantin merupakan sebuah usaha bisnis yang fokus pada penyediaan makanan dan minuman untuk masyarakat di lokasi usahanya. Kantin adalah salah satu jenis fasilitas publik, yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat menjual makanan dan minuman tetapi juga sebagai wadah pertemuan bagi berbagai kalangan, dalam hal ini siswa-siswa serta pegawai yang berada di lingkungan sekolah, bersama dengan berbagai penyakit yang mungkin mereka derita (Kemenkes RI, 2003).

Salah satu kegunaan kantin adalah sebagai lokasi untuk memasak atau menyiapkan makanan, yang kemudian disajikan kepada pelanggan. Oleh karena itu, kantin dapat menjadi wadah penyebaran berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman. Dengan demikian, makanan dan minuman yang dijual di kantin memiliki risiko untuk

mengakibatkan penyakit yang ditularkan melalui makanan jika tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono,2014).

### **2.1.2 Persyaratan Kantin Sekolah**

Kantin sekolah sehat secara umum memiliki syarat sebagai berikut:

- Memiliki cadangan air yang layak untuk memproses makanan, mencuci tangan, dan membersihkan peralatan makan.
- Memiliki area persiapan untuk bahan makanan dan peralatan makan yang bebas dari serangga dan hewan pengerat.
- Memiliki lokasi khusus untuk menyimpan bahan non-pangan (seperti sabun pencuci piring dan cairan pengusir serangga) yang terpisah dari penyimpanan bahan pangan.
- Memiliki area yang bersih dan tertutup untuk mengolah serta mempersiapkan sajian makanan.
- Menyediakan khusus untuk kasir, setidaknya orang yang bekerja di kasir tidak terlibat dalam pengolahan makanan karena kuman dapat berpindah melalui tangan yang telah menyentuh uang.
- Memiliki lokasi untuk membuang sampah padat, cair, serta gas.
- Memastikan tanggal kadaluarsa pada kemasan makanan ringan yang dijual di kantin dan telah mendapatkan sertifikasi dari BPOM.

### **2.1.3 Makanan Jajanan Kantin Sekolah**

Makanan jajan menurut Kepmenkes RI tahun 2003 adalah makanan dan minuman yang dibuat oleh pengrajin makanan serta dijual di tempat tertentu atau disajikan sebagai makanan siap saji untuk dijual kepada publik, kecuali yang disajikan oleh layanan katering, restoran, dan hotel. Pangan yang sehat mencakup makanan yang bernutrisi dan aman untuk dikonsumsi. Tanpa menghindari makanan yang tidak aman, manfaat gizi tidak akan terwujud pada pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan individu. Oleh karena itu, penting untuk memastikan keamanan dalam penyediaan makanan yang sehat untuk dikonsumsi.

Jenis jajanan yang umumnya dimakan oleh pelajar terbagi menjadi empat kategori yaitu;

a. Makanan Sepinggan

Makanan sepinggan yakni kategori makanan pokok yang bisa disiapkan terlebih dahulu di rumah atau dibuat di kantin, seperti gado-gado, nasi uduk, mie ayam, berbagai jenis sayuran, dan lainnya.

b. Cemilan/kudapan

Cemilan atau kudapan merupakan makanan yang dimakan di antara waktu-waktu makan utama. Jenis-jenis cemilan terdiri dari;

- 1) Cemilan yang berbasis bahan basah mencakup pisang goreng, lumpia, lempeng, risoles, dan lain-lain.

- 2) Makanan cemilan yang bersifat kering meliputi keripik, biskuit, kue kering, dan lainnya.
- c. Minuman, meliputi;
- 1) Air minum, pada kemasan maupun yang disediakan sendiri
  - 2) Minuman ringan, pada kemasan (teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan lainnya) dan yang tidak dikemas (es sirup dan teh)
- d. Buah-buahan, sebagai salah satu sumber makanan yang kaya akan vitamin, mineral, dan serat, sangat penting untuk anak-anak yang bersekolah. Buah biasanya tersedia dalam bentuk utuh seperti pisang, jambu, dan jeruk, serta dalam bentuk yang sudah dikupas atau dipotong seperti papaya, nanas, melon, dan mangga.

#### **2.1.4 Fasilitas sarana sanitasi kantin sekolah**

##### **1. Lokasi kantin**

Lokasi kantin hendaknya ditempatkan di area sekolah dan sebisa mungkin masih di dalam lingkungan gedung sekolah. Tempat ini seharusnya tidak terlalu dekat dengan toilet, kamar mandi, dan tempat sampah.

Ruang makan perlu memiliki ukuran yang memadai, bersih, nyaman, serta memiliki ventilasi yang baik dengan aliran udara yang lancar. Lantai sebaiknya terbuat dari material yang tahan air dan mudah

dibersihkan. Dinding dan langit-langit harus selalu terjaga kebersihannya dan dicat dengan warna cerah. Jendela yang digunakan sebagai ventilasi sebaiknya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya lalat. Ruang makan dilengkapi dengan tempat cuci tangan (sebaiknyaa dengan air yang mengalir/kran) dan sabun yang letaknya mudah dijangkau oleh peserta didik.

## 2. Fasilitas dan peralatan

### 1) Fasilitas Bangunan Kantin

Kantin di sekolah dapat dibedakan menjadi dua kategori, yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka. Meskipun demikian, area untuk pengolahan dan penyajian makanan haruslah tertutup. Kedua tipe kantin tersebut wajib dilengkapi dengan fasilitas dan infrastruktur berikut ini: sumber air bersih, area penyimpanan, area pengolahan, tempat penyajian, ruang makan, fasilitas sanitasi, peralatan kerja, dan wadah pembuangan sampah yang tertutup.

Penyediaan makanan yang berkualitas harus didukung oleh peralatan yang tepat sesuai kebutuhan. Persyaratan untuk bangunan kantin dengan ruang tertutup adalah sebagai berikut:

- a) Lantai yang tahan air, datar, halus, namun tidak licin, kokoh, dirancang miring agar gampang dibersihkan.
- b) Dinding yang tahan air, datar, halus, memiliki warna cerah, kuat, tidak gampang mengelupas, sehingga mudah untuk dibersihkan.
- c) Langit-langit terbuat dari material yang awet, tidak bocor, tanpa lubang, serta tidak gampang mengelupas, sehingga memudahkan proses pembersihan.
- d) Pintu, jendela, dan ventilasi kantin menggunakan bahan yang tahan lama. Tidak mudah retak, datar, halus,

berwarna cerah, dapat dibuka dan ditutup dengan lancar, dilengkapi dengan kasa yang bisa dilepas untuk memudahkan pembersihan.

- e) Ruang untuk pengolahan, penyajian, dan tempat makan di dalam ruangan harus memiliki minimal dua lubang angin atau ventilasi dengan total luas lubang ventilasi mencapai 20% dari luas lantai yang ada.
- f) Lantai, dinding, atap kantin, pintu, jendela, serta lubang angin/ventilasi harus selalu terjaga kebersihannya.

## 2) Fasilitas Air Bersih

Kantin yang memiliki ruang tertutup dan yang memiliki ruang terbuka perlu memiliki pasokan air bersih yang memadai, baik untuk proses pengolahan maupun untuk kegiatan mencuci dan membersihkan. Sumber air bersih dapat berasal dari Perusahaan Air Minum atau dari sumur. Air bersih yang ada dalam ember harus selalu dalam keadaan tertutup. Gunakan gayung dengan pegangan panjang saat mengambil air dari ember.

## 3) Fasilitas Ruang Pengolahan

Ruang untuk pengolahan atau persiapan makanan memiliki ketentuan yang serupa, baik untuk kantin yang berada di dalam ruangan tertutup maupun yang berada di tempat terbuka. Ruang pengolahan harus selalu dalam kondisi bersih dan terpisah dari area penyajian dan ruang makan. Ruang untuk proses pengolahan atau persiapan makanan diharuskan tertutup. Harus ada meja atau area kerja yang permanen dengan permukaan yang halus, tanpa celah, dan mudah dibersihkan untuk proses pengolahan atau persiapan makanan. Area pengolahan sebaiknya tidak sesak agar setiap karyawan bisa bergerak dengan bebas saat bekerja. Penerangan yang cukup terang

diperlukan agar karyawan dapat menyelesaikan tugas dengan baik dan nyaman. Ventilasi yang memadai harus ada agar udara panas dan lembab dapat diganti dengan udara segar dari luar. Disarankan juga untuk memasang cerobong asap di atas kompor.

#### 4) Fasilitas Tempat Penyajian

Kantin ruang tertutup maupun kantin dengan ruangan terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti di lemari display, etalase, atau lemari kaca yang memungkinkan konsumen bisa melihat menu makanan yang dijual dengan jelas. Tempat display makanan ini harus tertutup agar terhindar dari cemaran apapun yang tidak diinginkan.

Kantin harus menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang cukup dan nyaman. Meja dan kursi harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdesakan sehingga setiap konsumen dapat leluasa bergerak. Permukaan meja harus mudah dibersihkan. Untuk kantin dalam ruang tertutup, ruang makan harus mempunyai ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab bisa bertukar dengan udara segar. Tempat penyajian makanan harus jauh dari tempat penampungan sampah, WC dan pembuangan limbah.

#### 5) Fasilitas Tempat Penyimpanan Bahan Pangan

Kantin harus mempunyai tempat penyimpanan bahan pangan, tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan, dan tempat penyimpanan peralatan yang bebas pencemaran (lemari). Peralatan yang telah dibersihkan harus disimpan pada rak/lemari yang bersih dengan permukaan menghadap ke bawah agar bagian dalam tidak terkena debu maupun kotoran.

Terdapat tempat penyimpanan khusus untuk menyimpan BTP sehingga terpisah dengan produk makanan yang akan disajikan. Tempat penyimpanan khusus juga disediakan lagi untuk menyimpan bahan-bahan non-pangan seperti sabun cuci peralatan dan minyak tanah. Bahan-bahan berbahaya seperti desinfektan, racun hama, dan lain-lain tidak boleh disimpan di kantin.

#### 6) Peralatan Kantin

Peralatan yang digunakan dalam proses persiapan sampai penyajian harus mudah dibersihkan, kuat, dan tidak mudah berkarat, misalnya peralatan dari bahan stainless steel untuk pisau, panci, dan wajan. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air. Peralatan bermotor seperti pengaduk dan blender hendaknya dapat dibongkar agar bagian-bagiannya mudah dibersihkan.

#### 7) Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi dalam kantin mempunyai persyaratan yang sama, baik untuk kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka, yaitu:

- Tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air bersih yang mengalir serta rak pengering
- Tersedia wastafel dengan sabun/deterjen dan lap bersih atau tissue di tempat makan dan di tempat pengolahan/persiapan makanan
- Tersedia suplai air bersih yang cukup baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan

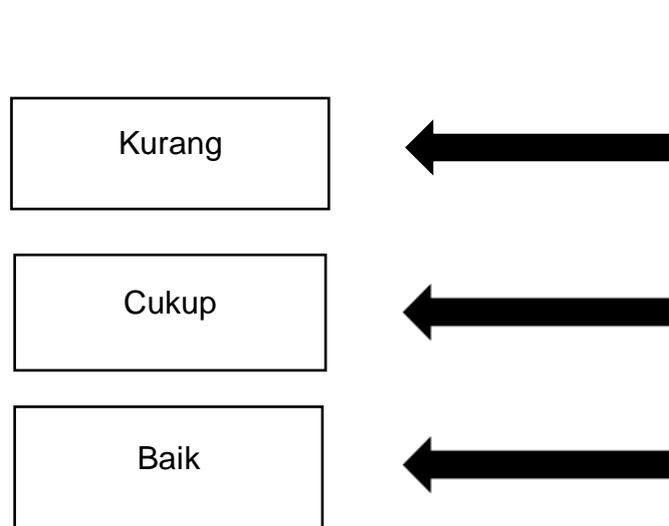
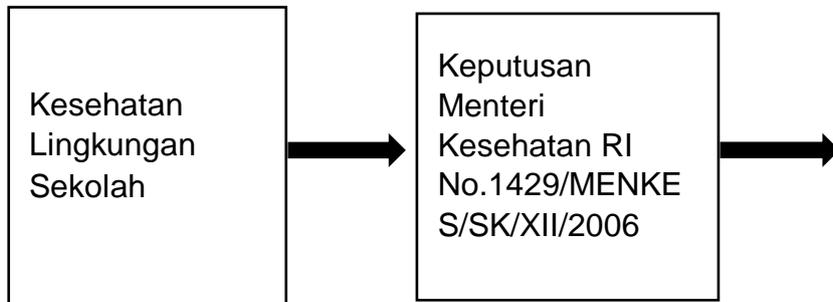
- Tersedia alat cuci/pembersih yang terawat baik seperti sapu idi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, dan bahan pembersih seperti sabun/deterjen dan bahan sanitasi.

#### 8) Fasilitas Pembuangan Limbah

Tempat sampah atau limbah padat di kantin harus tersedia dan jumlahnya cukup serta selalu tertutup. Di dalam maupun luar kantin harus bebas dari sampah. Jarak kantin dengan tempat penampungan sampah sementara minimal 20 meter. Ada selokan atau saluran pembuangan air, termasuk air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan bila terjadi penyumbatan. Terdapat lubang angin yang berfungsi untuk mengalirkan udara segar dan membuang limbah gas hasil pemasakan makanan.

## 2.2 Kerangka Teori

1. Lokasi
2. Kontruksi bangunan
3. Ruang bangunan
4. Kualitas udara ruang
5. Pencahayaan
6. Ventilasi



**Sumber:** Menteri Kesehatan RI No. 1429/MENKES/SK/XII/2006